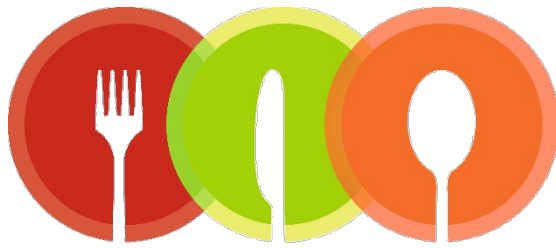


Ausschreibung



Großer Preis der azubi akademie leipzig

Nachwuchswettbewerb für Köchinnen und Köche 2026

Unter der Schirmherrschaft des Oberbürgermeisters der Stadt Leipzig, Burkhard Jung, veranstaltet die Azubi Akademie Leipzig (AAL) gemeinsam mit dem Internationalen Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e. V., dem DEHOGA Sachsen sowie der Industrie- und Handelskammer zu Leipzig den Großen Preis der Azubi Akademie Leipzig 2026.

Der Wettbewerb findet im Rahmen der 5. Nacht der Gastronomie und Hotellerie Sachsens statt und richtet sich gezielt an den kulinarischen Nachwuchs der Region.

Ziel des Wettbewerbs

Der Wettbewerb verfolgt das Ziel, junge Köchinnen und Köche frühzeitig zu fördern, handwerkliche Qualität sichtbar zu machen und Ausbildungsleistungen öffentlich zu würdigen.

Teilnahmeberechtigung

Teilnehmen können Auszubildende

- im Ausbildungsberuf **Koch / Köchin**
- im **1., 2. oder 3. Ausbildungsjahr**
- aus gastronomischen Betrieben der Region Leipzig und Umgebung

Der Wettbewerb wird als **Einzelwettbewerb** durchgeführt.

Aufgabe

Plattenschau

Motto des Tages:

„Kalte Platte – modern interpretiert“

- Grundlage der Arbeit ist das **eigene Unternehmen oder eine prägende Persönlichkeit**
- Die Kreation ist **kalt zu präsentieren**
- Die Herstellung erfolgt **vorab im eigenen Ausbildungsbetrieb**

Ablauf

Sonntag, 11.01.2026 – Kongresshalle Leipzig

- **16:00 Uhr bis ca. 18:00 Uhr:** Abgabe der Arbeiten
 - **Bis 18:00 Uhr:** Zeit zum Anrichten und Dekorieren
 - Im Anschluss erfolgt die Jurybewertung
-

Equipment

- Das **gesamte benötigte Equipment** ist von den Teilnehmenden selbst zu stellen
-

Vorgaben

- Maximale Ausstellungsfläche: **1 m²**
 - Erstellung einer **Schauplatte für 6 Personen**
 - Maximaler **Wareneinsatz: 20 €** (brutto)
 - Der Wareneinsatz wird durch die Jury eingeschätzt und mit den Teilnehmenden besprochen
 - Es werden **keine zusätzlichen Exponate zur Verkostung** gefordert
-

Waren

- Die benötigten Waren sind **selbst zu stellen**
 - Eine **Kostenpauschale in Höhe von 20,00 €** (brutto) wird erstattet
-

Bewertung

Die Bewertung erfolgt durch eine fachkundige Jury aus Vertreterinnen und Vertretern des **Internationalen Kochkunstvereins zu Leipzig 1884 e. V.**, der Gastronomie, der Ausbildung sowie der Kooperationspartner.

Bewertet werden:

- Geschmack
- Handwerkliche Ausführung
- Einhaltung der HACCP-Vorgaben
- Anrichteweise und Präsentation

Die Entscheidung der Jury ist **nicht anfechtbar**.

Preise & Auszeichnungen

Die **ersten drei Plätze** erhalten jeweils einen Pokal:

- **1. Platz**
Großer Preis der Azubi Akademie Leipzig 2026 – 1. Platz
Preisgeld: 500 €
- **2. Platz**
Großer Preis der Azubi Akademie Leipzig 2026 – 2. Platz
Preisgeld: 300 €
- **3. Platz**
Großer Preis der Azubi Akademie Leipzig 2026 – 3. Platz
Preisgeld: 200 €

Zusätzlich werden Sachpreise vergeben.

Alle Teilnehmenden erhalten eine Urkunde.

Termin & Ort

Sonntag, 11.01.2026

Kongresshalle Leipzig

Anmeldung

Anmeldeschluss: 05.01.2026

Die Anmeldung erfolgt verbindlich per E-Mail an:

info@apels-garten.de

tsieglow@googlemail.com

Rückfragen:

Thomas Sieglow

Telefon: 0172 374 8173

Veranstalter & Partner

Schirmherr:

Oberbürgermeister der Stadt Leipzig
Burkhard Jung

Veranstalter:

Azubi Akademie Leipzig (AAL)

Ausrichter:

Internationaler Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e. V.

Kooperationspartner:

DEHOGA Sachsen
Industrie- und Handelskammer zu Leipzig

